

# CABERNET SAUVIGNON *MIKLUS*

## 2014

### Scheda tecnica

**Qualifica:** Cabernet Sauvignon *Miklus Doc Collio*

**Vitigno:** 100% Cabernet Sauvignon

**Riconoscimento:** Denominazione di origine controllata

**Tipologia:** Rosso

**Zona di produzione:** San Floriano del Collio (Friuli V.G.)

**Terreno:** collinare, costituito da strati di marne e pietra arenaria, chiamata localmente "ponca"

**Altitudine:** 200 mslm

**Età del vigneto:** 14 anni

**Tipo di potatura:** Guyot

**Vendemmia:** manuale con rigorosa selezione di grappoli e chicchi

**Epoca di vendemmia:** Settembre 2014

**Lavorazioni nel vigneto:** no uso di erbicidi/diserbanti

**Vinificazione:** l'uva viene vendemmiata e selezionata manualmente, poi diraspata delicatamente e posta a macerazione sulle bucce per 30 giorni in tini conici di rovere senza controllo della temperatura. In questi giorni inizia la fermentazione alcolica e tre volte al giorno vengono effettuate le follature manuali (immersione delle bucce nel mosto). Successivamente le bucce vengono sottoposte alla pressatura soffice e il vino poi troverà posto in botti barriques francesi di rovere per due anni, sempre a contatto con i lieviti. Affinamento in bottiglie per minimo 12 mesi.

**Varie:** fermentazioni con lieviti indigeni, senza controlli di temperature, non chiarificato, non filtrato

**Aspetto visivo:** rosso granato

**Note olfattive e gustative:** Il vino ha un bouquet ampio molto complesso e caratteristico, con sentori di frutti di bosco, confettura di ciliegie, lampone, prugne, more, ribes nero, liquirizia ecc.. Gusto molto persistente, minerale, tannico ed armonico.

**Abbinamenti gastronomici:** Può essere un vino da meditazione. Vino adatto a formaggi stagionati, carni rosse, selvaggina con polenta ecc.

**Temperatura di servizio:** 15-18 C°

**Gradazione alcolica:** 13 % vol.

**Annotazioni:** il vino può presentare sedimenti (fondiglio)

**Potenziale invecchiamento:** 30 +